

ORADA A LA SAL

(Alfarería Rosa)

Cobrir el fons d'una cassola de fang amb sal gruixuda. Mular la sal amb una mica d'aigua, però molt poc, normalment aquest tipus de sal ja ve humida.

Col·locar les orades damunt de la cassola de fang i tapar-les amb la resta de la sal, fins que quedin totalment cobertes, compactant bé la sal entorn de les orades, de manera que no quedi res a l'aire per tal que no quedin salades.

Introduir en el forn, pre-escalfat a 200°C, uns 30 minuts, fins que la sal s'esquerdi una mica i es posi de color torrat.

Retirar la closca de sal amb molta cura perquè no es trenquin els peixos: Si s'observa que el centre de les orades queda cru, posar-les de nou en el forn, ja sense sal, embolicades en paper d'alumini perquè s'escalfin ràpid i no perdin els seus sucs. Servir-les acompanyades de salsa allioli o de patates rostides.